



MULTIMAX 20-21 GN 20 X 2/1

Kombidämpfer, Gas, Rechtsanschlag

Interaktive Technologie

- 5“-Touch-Display
- Sprachneutrale Bedienoberfläche
- Drehgeber mit Drückfunktion
- Clima-Aktiv

8 Betriebsarten von 30°C bis 300°C

- Dampf (30 - 130°C)
- Kombidampf (30 - 300°C) mit Feuchteinstellung von 10 -100%
- Heißluft (30 - 300°C)

Steptronic®

Programmliste (max. 99/je 9 Schritte)

Zeiteinstellung von 1 Min. bis 24 Std. und Dauerbetrieb

Startzeiteingabe

Semi-auto. Reinigungsprogramm

Mehrpunktkerntemperaturfühler

Eloma Frischdampfsystem

SPS® - Steam Protection System

e/2-Energiesparfunktion

Aktiv Temp

Lüfterrad mit 2 Geschwindigkeitsstufen, voreingestellter Taktung sowie Autoreverse

HACCP-Datenprotokollierung und -anzeige

USB-Interface

Fugenfreier Hygienegarraum mit runden Eckübergängen

Türschnellverschluss

Integrierte Schlauchbrause

Sensorisch geregelte Wrasenablösung

BEZEICHNUNG

Heißluftdämpfer nach DIN 18866 zum selbstständigen Garen von Lebensmitteln sowie zum Regenerieren, mit dem wahlweisen Einsatz von Dampf und Heißluft einzeln, nacheinander oder kombiniert.

ARBEITSSICHERHEIT

Geräte gemäß VDE zur unbeaufsichtigten Produktion zugelassen.

Sicherheitstemperaturbegrenzer für Heizungen.

Türsicherheitsverschluss mit Zweistufen-Rastmechanik.

Doppelglas Sicherheits-Türkonzept mit Raststellung und hinterlüfteter, schwenkbarer Innenscheibe aus Thermoreflex-Glas mit selbstentleerender Kondensatauffangwanne.

Garraum mit Schwallschutz - bei Türöffnen kein herausschwappendes Wasser.

System zur Verhinderung des Dampfaustritts beim Öffnen der Tür nach Ende der Garzeit.

Lüfterabschaltung beim Türöffnen über kontaktlosen Magnetschalter, Passwortschutz für Programmebenen, Selbsttest beim Einschalten, Selbstkalibrierungsläufe, Kundendienst-Analyseprogramm.

BEDIENUNG

Bildschirm-Menüführung, gekoppelt mit Eingabe und Bestätigung mittels Drehgeber mit Drückfunktion.

Darstellung über Großfeldanzeigen zur ständigen Information über die Betriebszustände.

Manueller Betrieb - direkte Anwahl der Grundbetriebsarten über Symboltasten.

Manuelle, gradgenaue Einstellung und Regelung des Garraumklimas, Temperatur (°C /°F), Luftfeuchtigkeit, Zeit, Kerntemperatur.

Wechsel der 8 Betriebsarten ohne Wartezeiten.

Lüftergeschwindigkeit in 2 Stufen und voreingestellte Lüftertaktung.

Garprozessinformation jederzeit abruf- und änderbar ohne Betriebsstopp.

Automatischer Ablauf von 99 Programmen und bis zu 9 selbsterstellten Garschritten.

Startzeitvorwahl für automatischen Start zu frei wählbarer Uhrzeit, bis 24h.

Integrierte Befeuchtung, jederzeit im Betrieb einsetzbar.

AUSSTATTUNG

Sofortstart ohne Vorheizen eines Dampferzeugers

Automatisches Vorheizen oder Herunterkühlen des Garraums auf eine eingestellte Temperatur

Herunterkühlen durch Restwärmeausnutzung

Automatisches Aufheizen und Abkühlen bei geschlossener Garraumtür

Wärmerückgewinnungssystem über integrierten Hochleistungswärmetauscher zur nachweisbaren Einsparung von Gas, Energie und Wasser (Option)

Betrieb des Frischdampferzeugers mit demineralisiertem Wasser möglich

Gerätekfunktion und Garprozesse über Mikroprozessor digital elektronisch geregelt

Leicht abnehmbare, servicefreundliche Bedienblende ermöglicht schnellen Zugang zu wichtigen Bauteilen

(z.B. Sicherungsautomaten, I-O-Board, STB)

Bediensäule links neben der Garkammer, Ablesbarkeit im 160° Winkel und aus der Ferne durch automatische Umschaltung auf Großzeichen im Betriebsmodus

Hochauflösender Farbmonitor mit Touch-Technologie, Displaygröße 5" - flächeneben, fugenfrei in die Bediensäule integriert

Drehgeber mit Drückfunktion zur Auswahl und Bestätigung

Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler

Fehlerkorrektur bei Fehlstechungen des Kerntemperaturfühlers

Energiesparfunktion ermöglicht den energiesparenden Betrieb bei halber Leistung

Lüfter getaktet mit Autorevers und 2 wählbaren Geschwindigkeiten für schonendes Garen

Aktive Garraumentfeuchtung und Zuluft

Delta-T Garen

Niedertemperaturgaren

Regenerieren - vorgegarte Speisen werden schonend wiedererwärmt

Änderung der Sprache und weiterer Einstellungen im Servicebereich möglich

Dampfabsaugungsfunktion anwählbar - die im Gerät befindlichen Schwaden werden unmittelbar vor Programmende systema-Sensorisch geregeltes Zweistufen-Wrasenablöschsystem zur Verminderung der austretenden Wrasen

Anschlussoption Küchenleitsystem für das Management von mehreren Geräten

Potentialfreier Kontakt-Kit für den Anschluss an bauseitige Energie-Optimierungsanlage (Option)

Stets bereites Frischdampfsystem mit perfekt gesättigtem Dampf im Garraum für sofortigen Start im gewählten Garmodus

Fugenfreier Hygienegarraum mit gerundeten Ecken

Höhenverstellbare Gerätefüße +/-10 mm

Garinnenraum Elektro-Hochglanzpoliert

Einhängegestell leicht und ohne Werkzeug herausnehmbar, mit Kipp- und Behältersicherung

In der Tür integrierte Halogen-Beleuchtung, zum selbstständigen Wechsel der Halogen-Lampen

Integrierte, dosierbare Schlauchbrause, ausziehbar, mit Rückholautomatik und Wasserstop

Längseinschub Eihängegestell mit 20 Auflagen (Einschubabstand: 67mm) zur Aufnahme GN 2/1 und 1/1

Schnittstelle USB und LAN (Option) zum Datenaustausch

HACCP-Datenprotokollierung und -anzeige

Programmverwaltung über USB-Stick oder LAN, eigenerstellte Programme können zugordnet werden

Eloma ProConnect-Software zum Erstellen und Verwalten von Kochprogrammen mit Programmnamen, sowie HACCP-Daten-

Getrennte Magnetventile für Weich- und Hartwasser bis 30 °C

Abwasser Festanschluss nach DVGW/SGW zugelassen

Wärmeleitfähigkeit 0,040W/mK

Isolierung nach DIN 4102/A2 bis 60mm

REINIGUNG, PFLEGE UND BETRIEBSSICHERHEIT

Semi-automatische Reinigung mit Symbolanzeige und bildschirmgeführter Anleitung

Kein Reinigen, Spülen oder Entleeren, wie bei separaten Dampferzeugern erforderlich

Reinigung und Protokollierung gemäß HACCP / LMHV

Vollautomatisches Reinigungsprogramm mit integrierter Abkühlfunktion bei geschlossener Garraumtür für sofortige Betriebsbereitschaft (Option)

Automatisches Reinigungssystem mit 4 Reinigungsprogrammen für flexible Anpassung an den Verschmutzungsgrad mit automatischer Reinigungsdosierung (Option)

Vier-Phasen-Reinigungsprozess: Einweichen, Reinigen, Klarspülen und Trocknen (Option)

Rotationsdüsen zur optimalen Reinigung des gesamten Garraumes auch hinter dem Luftleitblech (Option)

Dosierpumpen mit Förderweite bis max. 10 Meter und Ansaugschläuche je 2 Meter mit Fußventil (Option)

Gesundheitsschutz durch selbsttätiges Einsprühen des Reinigers (Option)

LIEFERUMFANG REINIGUNG

Eine Basisausstattung an Reinigungsmittel, passend zu den Geräteanforderungen, ist mitzuliefern:

2 Kanister Flüssigreiniger ca. 10 l

2 Kanister Klarspülmittel ca. 10 l

OPTIONEN

Externer Kerntemperaturfühler

autoclean®

Vollautomatische Reinigung

Multi-Öko-System

TECHNISCHE DATEN

Betriebsarten

Temperatur Heißluft: 30 bis 300 °C
 Temperatur Dampf: 30 bis 130 °C
 Temperatur Kombination: 30 bis 300 °C
 Feuchtebereich: 0% bis 100%

Gas-Anschlusswert: ca. 70kW
 Anschlussleistung (Elektro): ca. 2,5 kW
 Spannung: 230 V 1 N AC
 Absicherung: 1 x 20 A
 Strahlwasserschutz: IPX5
 Latente Wärme: ca. 25,200 MJ/h
 Sensible Wärme: ca. 21,420 MJ/h

Werkstoff innen / außen: 1.4301 18/10
 Gasanschluss: 3/4"
 Wasserzulauf: 2x G 3/4 A / d 1/2"
 Wasserablauf: DN 50 mm
 Fließdruck: MPa / 2- 6 bar

Dimensionen

Kapazität: 20 x GN 2/1
 Einschubrichtung: längs
 Einschubabstand: min. 67 mm
 Essen Anzahl pro Tag: 500-700
 Breite: ca. 1310 mm
 Tiefe: ca. 1086 mm
 Höhe: ca. 1930 mm
 Gewicht Netto: ca. 530 kg
 Spezifisches Garraumvolumen: ca. 1194 l

ZULASSUNGEN/PRÜFZEICHEN



Eloma GmbH | Otto-Hahn-Str. 10 | 82216 Maisach/Germany
 Phone: +49 8141 395-0 | Fax: +49 8141 395-130
 Mail: sales@eloma.com
eloma.com

